

KANDUNGAN ZAT PENGHAMBAT DALAM SUSU PASTEURISASI YANG BEREDAR DI KOTA SEMARANG

Oleh: EKA PRATIWI MAHARANI -- E2A098017
(2003 - Skripsi)

Susu pasteurisasi merupakan produk olahan yang banyak diperjualbelikan. Adanya zat penghambat pertumbuhan kuman (antibiotika, formalin maupun antiseptik lainnya) dimaksudkan untuk memperlama daya simpan susu pasteurisasi.

Penelitian tentang kandungan antibiotika dalam susu pasteurisasi pada tahun 1987 dan penelitian serupa yang dilakukan oleh Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor menunjukkan hasil positif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya kandungan zat penghambat pertumbuhan kuman (antibiotika, formalin maupun antiseptik lainnya) dalam susu pasteurisasi.

Penelitian yang dilaksanakan merupakan penelitian survei cross-sectional, dengan melakukan pemeriksaan kandungan zat penghambat terhadap 25 buah sampel susu pasteurisasi. Kandungan zat penghambat sampel diperiksa menggunakan Uji Agar (Blattchen Test) dengan Metode Kuadrant. Sampel sebanyak 25 buah berasal dari 3 merk susu pasteurisasi yang berasal dari kota Semarang. Variabel yang juga diperiksa dalam penelitian meliputi kondisi susu pasteurisasi, pH dan angka/jumlah kuman.

Hasil penelitian menunjukkan dari 25 sampel yang diperiksa, 33,3 % positif zat penghambat. Kondisi sampel secara keseluruhan baik, pH normal cenderung basa, dan tidak menunjukkan adanya pertumbuhan kuman,

Adanya kandungan zat penghambat dalam susu pasteurisasi perlu diwaspadai, mengingat adanya dampak tidak baik yang dapat ditimbulkan akibat mengonsumsi susu yang mengandung zat penghambat. Produsen susu pasteurisasi perlu mengadakan deteksi residu antibiotika pada susu segar. Produsen susu pasteurisasi juga diharapkan untuk tidak memberikan zat pengawet pada produk mereka. Sedangkan peternak sapi perah diharapkan memerah sapi minimal 72 jam setelah ternak tersebut memperoleh terapi antibiotika, dan menghindari pemberian pakan yang dicampur antibiotik.

Kata Kunci: Antibiotika, susu pasteurisasi